

KIRSCH-HASELNUSS-MUFFINS

Zutaten (für 12 Stück)

- 175g Sauerkirschen (eingelegt oder frisch)
- 2 Eier
- Salz
- 100g weiche Butter
- 130g Zucker
- 125g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 60ml Milch



Zubereitung

1. Backofen auf 175°C vorheizen.
2. Sauerkirschen gegebenenfalls entkernen und abtropfen lassen.
3. Eier trennen und Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen.
4. Butter und Zucker schaumig rühren und Eigelbe nach und nach unterrühren.
5. Mehl mit Backpulver und Haselnüssen mischen und abwechseln mit der Milch unter den Teig rühren.
6. Erst den Eischnee und zuletzt die Sauerkirschen unterrühren.
7. Den Teig in die Mulden der **Muffinform Deluxe** füllen (leer bleibende Mulden ggf. mit etwas Wasser befüllen, um die Beschichtung zu schützen).
8. Auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen, dann mit den **Packs an! Silikonhandschuhen** aus dem Ofen nehmen und zum Abkühlen auf das **Kuchengitter** stürzen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Fertig in: 40-45 Minuten

Tipp: nach dem Auskühlen mit Schoko-Frosting, Schokoguss oder ähnlichem bestreichen!

Variations-Tipp: schmeckt auch sehr lecker mit Johannisbeeren!

